

Fecha: 15/09/20 Rev.:02

NOMBRE: NEOSTABIL BLANC

COMPOSICIÓN: Clarificación a base de silicatos, mannoproteínas y cola de pescado, especialmente diseñado para la clarificación de vinos blancos de calidad.

REQUISITOS LEGALES:

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (CE) n° 2019/934.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Aspecto	polvo copo
Color	blanco-crema
Olor	característico a cola de pescado
Solubilidad	se hincha en agua formando un gel traslucido

ANÁLISIS QUÍMICO/MICROBIOLÓGICO:

Cenizas	< 2 p/100
Plomo	< 5 mg./Kg.
Mercurio	< 0.15 mg./Kg.
Arsénico	< 1 mg./Kg.
Hierro	< 100 mg./Kg.
Aluminio	2.5 gr./Kg.
Calcio+ magnesio	100 meq/100 gr.
Cadmio	< 0.5 mg./Kg.
Nitrógeno total	5-75 gr./Kg.

Flora mesófila aerobia total	10.000 máx.
Coliformes	< 10 UFC/gr.
Salmonella	Ausencia
Escherichia coli	Ausencia
Bacterias lácticas	10.000 máx.
Mohos	100 máx.
Levaduras	100 máx.

USO PREVISTO: Neostabil blanc es un clarificante elaborado con coadyuvantes tecnológicos que trabajan conjuntamente para, en un único tratamiento, clarificar y estabilizar oxidasicamente los vinos blancos de calidad.

NO OGM: No contiene/no producido de organismo genéticamente modificado según Reglamento (EC) N° 1829/2003 y N° 1830/2003

INFORMACIÓN ALERGENOS: Reglamento (EC) N° 1169/2011.

COMPONENTE	Como ingrediente	No como ingrediente pero si en la misma línea de envasado	No como ingrediente pero presente en el mismo sitio productivo
Cereales conteniendo Gluten principalmente harina, trigo, centeno, avena, cebada y sus derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Crustáceos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Huevos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cacahuets y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nueces y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Altramuz y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moluscos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo y y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anhidrido sulfuroso (E220) y Sulfitos (E221- E228) en concentraciones > 10 mg/Kg SO2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Propiedades:

Neostabil blanc es un clarificante elaborado con coadyuvantes tecnológicos que trabajan conjuntamente para, en un único tratamiento, clarificar y estabilizar oxidasicamente los vinos blancos de calidad.

Dosis:

20 -60 g/Hl.

Dosis máxima 150 g/Hl. dependiendo del grado de desproteínización requerido.

Es recomendable hacer ensayos previos en Laboratorio.

Modo de empleo:

Disolver Neostabil blanc en agua tibia en la proporción de 10 veces su volumen, con simultánea agitación intensa para evitar la formación de grumos. Posteriormente se añade al vino a tratar, en el transcurso de un remontado. Su aplicación será efectiva a los 7 -10 días dependiendo del vino a tratar. Una vez decantado proceder a trasegar y filtrar.

CONDICIONES:

Almacenamiento y conservación: Conservar en lugar fresco y seco a temperaturas inferiores a 25º

Transporte: No sometido a normativa de transporte.

PLAZO MINIMO CONSUMO PREFERENTE: 4 años desde la fecha de fabricación

TRAZABILIDAD:

En un costado del envase

Primera Línea referente a lote

Segunda Línea: fecha consumo preferente

TIPO ENVASE:

Paquete de 1 Kg.

Saco 10 Kg.